



## KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN PATI JAGUNG MANIS (*Zea mays L*) PADA KONSENTRASI YANG BERBEDA

Gustika Wati (11281204099)

Dibawah bimbingan Wieda N. Haritsah Zain dan Anwar Efendi Harahap

### INTISARI

Es krim adalah produk pangan beku yang dibuat melalui kombinasi proses pembekuan dan agitasi pada bahan-bahan yang terdiri dari susu dan produk susu, pemanis, penstabil, pengemulsi, serta *flavor*. Penelitian dilaksanakan pada bulan April 2016 di laboratorium Teknologi Pascapanen Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas fisik es krim dan organoleptik es krim yang meliputi rasa, tekstur, warna, aroma dengan penambahan pati jagung manis pada konsentrasi yang berbeda. Metode penelitian ini adalah dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Konsentrasi penambahan pati jagung manis sebanyak (P0) 0%, (P1) 1%, (P2) 2%, (P3) 3% dan (P4) 4%. Parameter penelitian ini adalah Fisik (pH, pelelehan), dan uji hedonik. Data dianalisis menggunakan analisis ragam (ANOVA). Apabila diperoleh hasil yang berbeda atau signifikan maka dilanjutkan dengan diuji *Duncan Multiple Range Test* (DMRT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat penggunaan pati jagung manis dengan konsentrasi yang berbeda memberikan pengaruh berbeda yang sangat nyata ( $P > 0,01$ ) terhadap uji hedonik dan pelelehan, tetapi tidak berbeda nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap pH es krim. Kesimpulan dari hasil penelitian ini adalah Penambahan pati jagung manis (*Zea mays L*) hingga 4% dapat menghasilkan waktu pelelehan es krim sesuai standar, serta dapat mempertahankan nilai pH netral, dan memperbaiki tingkat kesukaan yang disukai panelis yang meliputi rasa, warna, tekstur dan aroma.

Kata Kunci: es krim, kualitas fisik dan organoleptik, Pati jagung manis.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



## PHYSICAL QUALITY AND CREAM WITH ORGANOLEPTICS ADDICTION OF SWEAT MAIZE (*Zea mays* L) ON DIFFERENT CONCENTRATIONS

Gustika Wati (11281204099)

Under supervision by Wieda N. Haritsah Zain dan Anwar Efendi Harahap

### ABSTRACT

*Ice cream is a frozen food product made through a combination of freezing and agitation processes on ingredients comprising milk and dairy products, sweeteners, stabilizers, emulsifiers, and flavors. The study was conducted in April 2016 at the post-harvest technology laboratory of the State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau. The purpose of this study was to determine the physical quality of ice cream and organoleptic ice cream which includes flavor, texture, color, aroma with the addition of sweet corn starch at different concentrations. The method of this research is by using Completely Randomized Design with 5 treatments and 4 replications. The concentration of the addition of sweet corn starch was (P0) 0%, (P1) 1%, (P2) 2%, (P3) 3% and (P4) 4%. The parameters of this research are Physical (Ph, melting), and hedonic test. Data were analyzed using variance analysis (ANOVA). If the results obtained are different or significant then continued with Duncan tested Multiple Range Test (DMRT). The results showed that the level of use of sweet corn starch with different concentrations gave significant different effect ( $P > 0,01$ ) to the hedonic and melting test but not significantly different ( $P > 0,05$ ) to pH ice cream. The conclusion of the results of this study is the addition of sweet corn starch (*Zea mays* L) to 4% can produce the time of melting of ice cream according to the standard, and can maintain the neutral pH value, and improve the preferred level of panelist that includes taste, color, texture and aroma .*

**Keywords:** ice cream, physical and organoleptic qualities, sweet corn starch.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau  
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau